12.072 Zemiaky zapekané so syrom a klobásou
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
zemiaky	16,00	12,80	22,00	17,60	27,00	21,60	32,00	25,60
klobása			3,20	3,04	4,50	4,27	5,00	4,75
šunka	2,50	2,50						
soľ	0,10	0,10	0,15	0,15	0,20	0,20	0,25	0,25
olej	0,10	0,10	0,15	0,15	0,15	0,15	0,20	0,20
vajcia	20	1,00	25	1,25	30	1,50	40	2,00
mlieko	2,50	2,50	3,00	3,00	4,00	4,00	5,00	5,00
syr tvrdý	2,50	2,50	3,20	3,20	4,50	4,50	5,00	5,00
maslo	1,00	1,00	1,20	1,20	1,50	1,50	1,80	1,80
hmotnosť porcie v g	180		230		290		350	

Receptúra

Výrobný postup

Umyté zemiaky uvaríme v šupke, ošúpeme, pokrájame na plátky a osolíme. Do olejom vymasteného pekáča kladieme striedavo vrstvu zemiakov, očistenej pokrájanej klobásy a vrstvu postrúhaného syra. Vrchnú vrstvu tvoria zemiaky. Zalejeme ich v mlieku rozšľahaným vajciami, poukladáme maslo, posypeme syrom. Zapečieme do ružova.
Príloha: zeleninový šalát.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	1634	392	14,17	23,8	0,6	28,2	4,1	303,8	2,2	0,143	0,2	0,3	15,9	2,9
B	2120	509	18,29	30,0	0,9	38,5	5,7	388,7	3,0	0,178	0,2	0,3	21,9	3,9
C	2750	660	24,68	39,6	0,9	47,5	6,9	536,5	3,8	0,233	0,3	0,5	26,9	5,0
D	3207	770	28,34	45,9	1,2	56,4	8,2	608,2	4,4	0,275	0,3	0,5	31,9	5,8